

Программируемая конвекционная печь электрическая на 10 уровней Modular BEU1064P с пароувлажнением



Основные характеристики

Подключение	220 В, 380 В(опционально)
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Количество уровней	10
Количество вентиляторов	3
Противень	600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °С
Управление	Электрическое программируемое
Мощность	11.5 кВт
Ширина	833 мм
Глубина	710 мм
Высота	1010 мм
Вес (без упаковки)	125 кг
Вес (с упаковкой)	136 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Профессиональная программируемая конвекционная печь **Modular BEU1064P** с увлажнением современное и незаменимое средство для качественного и быстрого приготовления блюд из мяса, рыбы, кондитерских изделий, разогревания продуктов, полуфабрикатов.

Приготовления пищи основано на методе конвекции, при котором горячий воздух, образованный нагреванием Тэн равномерно распространяется сверху вниз, а затем снизу вверх с помощью вентиляторов. Этот метод готовки сделает любое блюдо очень вкусным и полезным, так как приготовление происходит практически без масел и жиров.

Преимущества:

- 99 программ приготовления
- Таймер
- Цифровой дисплей для просмотра температуры и времени приготовления
- 4 фазы приготовления
- Камера из нержавеющей стали с закругленными краями для облегчения очистки
- Автореверсивные вентиляторы

Особенности:

Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой.

Камера легко чистится благодаря закругленным углам.

Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 1 лист-решетка для выпечки размером 600x400 мм

Расстояние между противнями 75 мм, что позволяет вмещать высокие блюда.

С помощью механической панели управления печи, система приготовления пищи задается вручную, удобными переключателями.

Присутствует возможность регулировки температуры от 50 до 300 градусов Цельсия

Время готовки может регулироваться вручную, а также в зависимости от рецепта

Конвекционная печь выполнена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304

Тепловое оборудование имеет стильный дизайн и небольшие размеры, влезет в любое место на кухне.

Камера сделана без острых углов для легкой и удобной санобработки.

В конвекционной печи есть кнопка принудительного впрыска пара.

Дверь двойного остекления, способствует надежной защите от высокой температуры, отлично теплоизолирует камеру.

Установлены 3 вентилятора с функцией реверса, которыми управляет датчик отключения.

Инжекторный тип образования пара

Кнопка принудительного впрыска пара

Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)

Термостат

Таймер (от 0 до 120 мин.)

Количество вентиляторов: 2 с функцией реверса